

本日の特別コースお品書き (税込み 8,000 円)

- ◎ 前菜盛り合わせ

(キムチ・ナムル・サラダ・御浸し・冷静肉(ハツ・ハチノス・タン・ミノ))

- ◎ 黒毛和牛赤身 至福の握り

(部位：すだれ (肩ロースの中の一つ))

～焼き物～

- ◎ 特上 タン元芯 香母酢を絞ってお召し上がり下さい。

- ◎ 和牛 ハラミ トリュフ塩をたっぷりつけてお召し上がり下さい。

- ◎ 尾崎牛ランヒレ (ランプの中でもヒレに味や食感が近い所。赤身の王様)

- ◎ 鹿児島牛テート(赤身の女王ヒレの部位。中でも赤身が強い部位)

- ◎ 焼き野菜 2種

南 瓜 : 南京南瓜、この時期は瑞々しくパリッとした食感です。

獅子唐 : 熊本県産、旬の獅子唐辛子です。

- ◎ 尾崎牛 赤身4種食べ比べ

まるかわ・シキンボウ・小もも・友三角

※左から順番に、レアでお召し上がり下さい！

- ◎ にくたらしの一枚焼き

(部位：鹿児島牛ザブトン 蕩ける食感をお楽しみ下さい)

～ご飯物～

プルコギ丼

お吸い物

～甘 味～

ふわふわかき氷

本日は以上20品、お楽しみ下さいませ。

お苦手の食材やアレルギー等御座いましたらなんなりとお申し付け下さい。